



Bäckerei Anton Sand, Garmisch-Partenkirchen

Bäcker

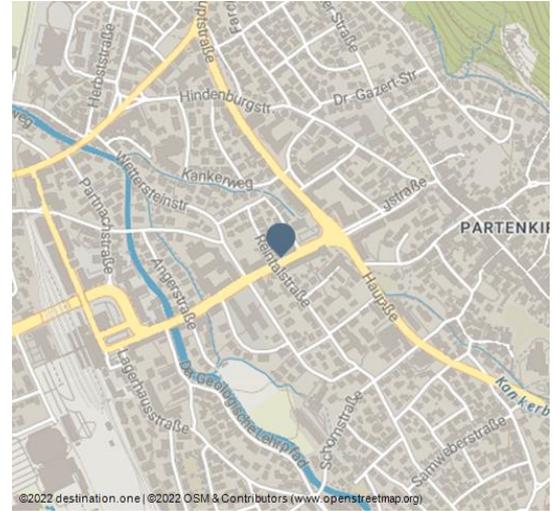
Einzelhandel

Regionale Erzeuger

Regionale Produkte



Bäcker Sand_Zugspitz Regions Brot_Fotomarcgilsdorf.jpg - © Zugspitz Region, Foto: Marc Gilsdorf



Ausgezeichnete Backwaren mit besonderem Aroma

Bäckermeister Anton Sand und seine Tochter, Konditormeisterin Theresa Sand, leiten den Partenkirchner Familienbetrieb in dritter Generation. In den Ladengeschäften in der Schnitzschulstraße und in der Bahnhofstraße gibt es ein großes Sortiment an Brotsorten und Backwaren, die unter Verwendung hochwertiger Zutaten entstehen. Seit 2020 hat auch das Zugspitz-Regions-Brot mit seiner knusprigen Kruste seinen festen Platz in den prall gefüllten Auslagen. Es besteht aus Bio-Dinkel- und Bio-Roggenmehl von der Off-Mühle aus Sindelsdorf sowie Buttermilch von der Schaukäserei Ammergauener Alpen.

Zur Betriebs-Philosophie der Bäckerei Sand gehört, dass die Teige für die Schwarz- und Vollkornbrote viel Zeit zum Reifen erhalten und so ihr volles Aroma entfalten können. Dass sich dieser Einsatz lohnt, beweisen regelmäßige Auszeichnungen in Gold und Silber bei Brotprüfungen und die Verleihung des Staatspreises für nachhaltige Qualität im Jahr 2013.

Adresse:

Bahnhofstraße 4
82467 Garmisch-Partenkirchen

☎ 08821 3366

✉ sand-anton@t-online.de

Autor:

Zugspitz Region GmbH
info@zugspitz-region.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/wDYzd>

Quelle: destination.one

ID: p_100177252

Zuletzt geändert am 27.02.2023, 07:33